

Pineau Rosé "Maison Ragnaud Ambleville 75cl 17°C

La robe présente une couleur rose pourpre, le nez est friand et avenant de fruit rouge frais, framboise, cerise...la bouche est ronde et gourmande,



Référence : 598403

Prix : 19.45 €

Descriptif :

Pineau Rosé "Maison Ragnaud Ambleville 70cl 17°C

Le vignoble est présent depuis 1860, et en 1920 Paul Ragnaud s'est installé au château à Ambleville, suivi en 1941 par son fils Raymond, sa femme et ses enfants travaillent au Domaine et développent l'exploitation pour acquérir aujourd'hui 47 hectares en Grande Champagne sur 3 propriétés (Ambleville, Criteuil, et Lignières-Sonneville). Ils distillent dans 2 alambics en cuivre de 16Hl conserve que le cœur de chauffe, ensuite les eaux de vie sont conservées dans des barriques en chêne neuf provenant du limousin, puis dans des fûts plus vieux pour un excès de tanins.

L'élevage se fait pendant 4 ans dans des fûts de chêne.

notes de dégustation:

La robe présente une couleur rose pourpre, le nez est friand et avenant de fruit rouge frais, framboise, cerise...la bouche est ronde et gourmande, et repose sur le fruit. La sucrosité est bien équilibrée, et s'intègre dans une fin de bouche longue et harmonieuse.

cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec

accords: à l'apéritif, melon, gâteau au chocolat, tarte aux prunes, tarte à la figue.

T°S: 8 °C

G: 5 ans , 1 mois après ouverture

[Lien vers la fiche du produit](#)